

取十三分之一的精华 玉林桂圆干 用品质为自己代言

预定电话:66888183

龙眼,又称桂圆,原产我国南方,栽培历史可追溯到两千多年前的汉代,中国龙眼以广西、福建、广东栽培最多,其中又以广西出产的品种最优,因而在品名前冠以广西的简称“桂”字,称“桂圆”。而广西龙眼又以玉林龙眼最为著名。在古代,玉林桂圆也被列为重要的地方贡品。

每年大暑过后,玉林的龙眼成熟上市撩拨着人们的味蕾,而这等美味却不是每个季节都能吃得到的,这样就有了桂圆干的诞生。

龙眼之乡的馈赠

桂圆肉加工产业是玉林博白三滩镇的传统产业,全国最有名的桂圆干就是从这里生产出来,销往全国各地甚至东南亚、欧洲国家。

在三滩,生产桂圆靠的是传统工艺,每年的7月大暑节气前后直到中秋来三滩,你会看见一个非常独特的

场面:每家每户都有人在剥龙眼,每个人都是桂圆干的生产者。据说,这里每每到加工桂圆肉的时候,很多在外地做老板或打工的三滩人,都会回来加入加工桂圆肉的行列,用“全镇总动员,一起加工桂圆干”这句话来形容三滩桂圆肉加工热潮,一点都不过分。



“瑞安日报瑞安淘”微信公众号

从龙眼到龙眼干:只取十三分之一的精华

“挑”是桂圆生产的一道重要工序,全靠人手用挑刀一颗一颗地把龙眼的外壳打开,挑除果核,挑出龙眼肉。三滩镇每个人都是“挑肉”高手,就连小孩儿的“挑”工也不比大人差。“挑”龙眼肉看起来很有趣,也并不难,若要坐着“挑”上一整天,外来人可做不来,但是,这里的孩子们却能靠自己的“挑”工,一天能赚几十元钱,一个暑假就能赚足下个学期的学费。

黄颀是三滩活桃根自然村的农户,他家加工桂圆肉已经有几十年了。黄颀表示,桂圆干不仅挑工讲究,烤工更为讲究。一般来说,剥好的龙眼肉要在烤炉中经历10个小时的“瘦身”。烘烤用的是柴火,火候的掌控全凭经验,炉内的温度要保持60℃-75℃,高不得也低不得,而原生苗的龙眼要13斤才得1斤桂圆。经过十个小时的“瘦身”之后,龙眼的水分被蒸干,呈现出黄澄澄的

透亮。黄颀说,三滩镇制作桂圆干采用传统的工艺,自制的烤炉,一流的技术。采摘、脱壳和十个小时的柴火烘烤,这个过程看似简单,却需要大量的人力和精力,而更难能可贵的是,整个生产过程不添加任何的防腐剂和硫磺。由于桂圆肉质量好,根本不愁销路,每天都有人订购,农户在家就能把桂圆肉全部卖出去。“我们制作好了在家就能卖出去!”



玉林桂圆干
瑞安淘价格:23元/250g

瑞安淘寻味之旅: 去永嘉一趟,带回熏鸡几只

志哥推荐 只限200份

说起熏鸡,大家第一个会想藤桥熏鸡,而这次本报资深吃货——志哥却剑走偏锋地跟记者推荐起自己从永嘉带来的熏鸡。当场“支”了锅烧了水,好好地替各位以身试吃,最后大家得出一致结论——不能让此等美味被雪藏。

而分享美食的同时,志哥也不忘分享自己这次寻味之旅。在不久之前,志哥于友人家尝到一只熏鸡,为其风味所折服,得知此美味出自永嘉山中的古法秘制,更是有了前往一探的心思。在永嘉当地人带领下,志哥驱车百里找到了这个制作熏鸡的农家,竟是一位有着几十年熏鸡制作经验的老人家——陆奶奶。



价格:90元/只(大),85元/只(中),80元/只(小)。

古法秘制熏鸡是如何“炼”成的?

一只具有古法制作背景的熏鸡,它一定要等待冬天的到来,因为只有西北风的干燥才能配合冬日的暖阳,将其风干而不变质。

当然在这之前,鸡首先要先在陆奶奶亲手调配的香料中待上几个小时,让各种香料充分渗入到它的每个毛孔,然后再上架,接受风和阳光的洗礼。

自然的美妙之处就在于此,经过4到5天的风吹日晒,原本白色的鸡皮慢慢地就变成了透明,再捏捏鸡肉,开始显得紧实而富有弹性,这个时候,就要接下去完成最重要的一步——烟熏。

因为是古法熏制,一切最好都要照着老祖宗留下的那一套,陆奶奶将烟熏安排在老房子里的灶台。把灶台的火点着后,开始暖锅,接着就放入新鲜采摘的包菜叶垫底。在包菜叶上撒上上等糯米、红糖和另外几种秘制香料。然后把晒好的鸡放在架子上,盖上锅盖,开始接受烟熏。

烟熏是一个十分美妙的过程。开始是,各种烟熏食材在铁锅的高温下,开始散发出浓烟,鸡在经受高温的烤制后,鸡油开始渗出,滴到红糖和糯米等食材上,产生二次反应,散发出独特香味的烟开始在锅内不断地进行循环,鸡则充分享受这美妙的时刻。过了半个多小时的烟熏,鸡的全身已经变成赤红色。

而那些用于烟熏的食材也随着包菜叶在锅中,化为灰烬,成为美味背后的无名英雄!而熏完的鸡还需要再次回到架子上,重新再次接受阳光和风的洗礼。经过48小时之后,一只熏鸡才算真正完成。

由于都是纯手工制作,出产量有限,此批熏鸡仅200只,有需要的吃货,可以瑞安淘进行预定购买。